

あしがら 農の会

通信 7月号

第135号

2013年 7月5日発行

発行

NPO 法人 あしがら農の会

ホームページ

<http://nounokai.com/>

代表 諏訪間直子 080-1047-5304(携帯)

編集 石井 智子 0465-32-1467(TEL/FAX)

bombalurina@savanna.dti.ne.jp (石井)

地場 旬 自給

あしがら農の会はあしがら地域に様々な循環を作りたいとの思いから、地場、旬、自給を掲げて、1993年に設立されました。(2003年にNPO法人化)
地域の中の休耕田を借りて自給のための米作りから始まった会は、現在以下のような活動を行っています。

農産物の宅配: 会に賛同する野菜の生産者と、地域で自給の為の野菜の作り手が集まって、無農薬・無化学肥料栽培の野菜宅配を行っています。(その他、米、お茶、果実、卵、鶏肉、豚肉などもあります)

田んぼの会: 現在約100家族以上が、あしがら平野の13カ所で自給用の稲を育てています。

お茶の会: 山に戻ってしまうお茶畑を、市民で手入れできないかと始まりました。5月には参加者約100名が、各自1年分のお茶を摘み取ります。

大豆・味噌の会: 大豆は7月に苗作りから始まり、11月に収穫します。その大豆と、各自が田んぼの会で作っているお米で、1月には麴づくりから味噌作りを行っています。

小麦の会: 月1キロの小麦の自給を目指します。

その他、四季折々の行事を行っています。関心のある方はどなたでも参加できます。

有機の仲間たち・其の十九

NPO「西湘をあそぶ会」／カミイチ実行委員会 塩谷卓也さん

NPO「西湘をあそぶ会」が、僕らの酒プロジェクト(以下、ボクサケ)をはじめて早くも5年になります。大井町で2年、その後、約3反の耕作放棄地を開墾した大磯で3年目を迎えました。自分たちで自然栽培した酒米を、銘酒「相模灘」で知られる久保田酒蔵(相模原)に納めて純米酒にしてもらい、最後に参加者みんなでカンパして1年間のプログラムを終了します。年間作業日は30日以上、メンバーは都市部からの30~40代を中心に、毎年140~220人くらいが集まっています。昨年からは、美山錦に加えて山田錦の栽培にも挑戦。最近「ロジカルな田んぼ」という本を出版した松下明弘さん(静岡県藤枝市)が、ボクサケのアドバイザー。全国ではじめて山田錦の有機・無農薬栽培に成功し、食用米の新品種「カミアカリ」も発見した「日本一の稲オタク」です。

酒米は一般的な食用米よりも1ヶ月早く実るため目立ち、残念ながらイノシシに半分食べられてしまいましたが、まあ、それくらいおいしい酒米ということで、今年5月にできあがったお酒には、イノシシの絵のラベルを貼りました(ちなみにこの絵は「かもめ食堂」「暮しの手帖」などのイラストで有名な牧野伊三夫さんをお願いしたものです)。そんなわけで生産量が少なく、在庫はすでに4合瓶で150本くらいしかありませんが、これまでで最もおいしい「僕らの酒」になりました。もし飲んでみたい方がいらっしゃいましたら、お早めにご連絡くださいませ(info@seisho-asobu.jp)。

「あしがら農の会」メンバーの中には、小田原に住んでいる方も多いため、「西湘をあそぶ会」とは別に、ぼくが個人的に関わっているイベントのご案内をさせていただきます。昨年12月から小田原球場のある上府中公園で、毎月第4土曜(10~16時、小雨決行)に「カミイチ(かみふなかクラフト市)」を開催しています。手作りの雑貨やアート作品を販売するお店とおいしい移動販売車が40~50軒ほど集まり、小田原にはクラフト系のイベントやマルシェが根付かないと言われていた中、カミイチは今のところ順調に成長しています。次の第8回は、7月27日開催。みなさんに遊びにいらしてほしいのはもちろん、このカミイチで野菜や果物を販売して下さる方を常時募集しています(「カミイチ」で検索してみてください)。「なんくる農園」さんにも何度かご参加いただいています。小田原なら

はのおいしい地場野菜が会場に並んでいたら、とても素敵だと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

